

Informator

ABSOLWENTEK SEMINARIUM GOSPODARCZEGO, HAFTU
I KRAWIECCZYNY W KRAKOWIE, UL. SYROKOMI L. 21

ROK VI.

KWIECIEŃ-MAJ-CZERWIEC 1935

Nr. 32.

„Pewnego dnia, gdy kry na Wiśle pękły, a mosty były zerwane, pokazało się ludowi warszawskiemu na drugiej stronie Wisły cudowne zjawienie.

Ojczyzna niby, przez sto lat niewidziana a w anioła przemieniona tęsknota ludu, a słoncem przez Boga uboronowana, stanęła nad wodą i wyciągnęła ku ludowi swemu aue matczyne ramiona, prosząc, aby ją wzięli synaczkuwie iwni i przenieśli przez Wisłę i postawili w Stolicy Ducha.

Lud więc cały z krzykiem i wrzaskiem, postrzęsłszy Matkę swoją na drugim brzegu stojącą, zapragnął jej ogniska. Lecz żadnego nie było, kłoby umiał pływać, mosty zaś były zerwane.

I rozpoczął lud ogarnęła!

A widzenie trwało jakoby przez dziesięć godzin dnia zimowego.

Jedni rzucali się w wodę i toneli, drudzy szli aż po szyję, a dno nie znalazłszy już pod nogami, wracali; inni chcieli budować pontony i posłali do Francji po inżynierów, inni uwręczyć zaczęli bić profesory, których obowiązkami było uczyć w szkole sztuki pływania.

A gdy widzenie zniknęło, smutek po umarłych i wiary jeszcze zał po ojczyźnie straconej!

Wszakże znów stanęli starzy ludzie, którzy naród cieszyli nadzieją, mówiąc:

„Miejcie dobrą ochotę, albowiem Anioł ten niezawodnie pokaze się wam nim pamytny... Wszakże widział, jak cła nawił tonące dla niego, umiemy tysiącami oharować ma życie nasze. A pełni jesteśmy odwagi. Ufajcie Bogu, a miejsce oczy silnie zawsze na łamien brzeg obrócone, a nawił krzycząc głośno wszystkim glosy: Pokaż się! — może usłyszy!

A jeden człowiek był, który nie krzychał, owszem naganiał owe próżne, bezuśne krzyki i wołania; a sam co rano, rozebrałszy się do naga, biodra swoje przepasywał i rzucając się do wody, mordował się z Wisły łalami.

Aż mu pierś ową proć rozrosła się, a oddech posilniał tak, że nie tylko na wodzie, ale pod wodą mógł zostawać całe godziny.

A inni mówili, że szalony jest i głupi, bo pod wodę chodzi, a żadnych ryb nie uyciąga.

„Czy perel szuka — krzyczeli — o tego nie wie, iż perły są w morzu, a Wisła jeno mul ma na spodzie i chwały?”

I stało się, że dnia jednego dał się słyszeć głos, niby z pod ziemi wychodzący, który wołał: „Ojczyznę waszą jestem! Znów przychodzi!”

A lud zbiegłszy się nad Wisłą, słuchał. I głos ten, niewidzialnie cały wydany — słysząc, radował się — wpołd w szaleństwo.

Lecz około jakoby wczoraz, nie widząc nigdzie Anioła, gdy nareszcie i wołanie ono ustało, wrócił do domu smętny, mówiąc: „Wiara to był i złudzenie!”

Sam jeden człowiek ów, który się był nauczył pod wodą oddychać, nie stracił nadziei, albowiem uważnej głosu słyszanego pilnąć przekonał się, iż ten jakoby od Krakowa ku Gdańskowi pod wodą wędruje.

Upatrzywszy więc czas i minutę, gdy anioł podwodny był mu najbliższy, rzucił się w łódź, ofiarowawszy wpięro Bogu życie swoje.

I wobec tej garstki ostatniej — która jeszcze na brzegu stała smętna, zniechęcona i bez nadziei, a jeszcze trzymała w ręku mosty głowe i odwagę miała rozpać — zjawił się rybak ów podwodny, lecz jakoby umarły, a niesiony na rękach przez Anioła jasnego — przez Ojczyznę!

A Ojczyzna szła do miasta, niosąc ciało jego i mówiąc: „Nie umarł ale śpi, a tylko w omadłość upadł, gdy miał pod wodą twarz w twarz zobaczył i samolny się ujrzał, że mnie jeden wyciągnąć niezdolny.

Oto przez wolę i miłość jednego człowieka, który się domyślił drogi po której iść, wyratowaną jestem i żyć będę na wieki.

J. Słowacki: „O potrzebie idei”.

Przypowieść powyższa, pisana w okresie mistycyzmu, jakież przedziwne, w intuicyjnym widzeniu odzwierca rolę, jaką w wyzwoleniu Polski odegrał miał

JÓZEF PIŁSUDSKI.

Tęsknoty i marzenia narodu przekuł on na czyny, drze-
miące w nim moce wyzwolił, pragnienia urzeczywistnił
w twórczym wysiłku zbudował wielkie i potężne pa-
ństwo, formę organizacyjną, w ramach której przyro-
dzone właściwości narodu mogły się rozwijać i przeja-
wiać... Był tym człowiekiem o mihającym sercu i żelaz-
nej woli, który wedle przypowieści Słowackiego wy-
czuwał przyszłość i przygotowywał się do czekają-
cych go zadań — a gdy chwila oczekiwania nadeszła,
rzucił się ofiarnie w ochłani wojenną i bezmier-
nym wysiłkiem wy dobył zeń niepodległą i zjedno-
zoną Polskę... Odejście jego odkryło nas żaloba, zespó-
liło w wielkim żalu, którego przejawy widzimy i od-
czuwamy wszędzie, na całym obszarze ziemi polskiej,
a nawet daleko poza jej granicami... Żaloba podobna
wyrastająca bezpośrednio, żywiołowa z uczuć oserco-
nego narodu, raz już przejawiała się w dziejach naszych
po śmierci Bolesława Chrobrego. Pierwszy kronikarz
polski, Marcin Gallus, opisuje ją w słowach następu-
jących:

„Gdy umierającego króla pilano jak długo trwał
ma żaloba po nim odpowiedział: Nie miesiąc, ani
lata naznaczam wam kresem boleści, lecz kłopotliwie
mnie zaś i łask moich doświadczał, długo, codziennie
plakać mnie będzie. I nie tylko ci, co mnie znali plakać
mnie będą, lecz nawet ich synowie i synów ich synowie
zgonu króla Bolesława, słysząc ludzkie o nim powieści,
pożalują... „Ze śmiercią tą, mówi kronikarz, wiek złoty
zamienił się w miedziany. Polska, niegdys królowa,
promieniejąc złotem i klejnotami zwienczona, usiadła
w popiele, wdowiemi odziana szaty. Brzeg łutni w jęki,
pląsanie w smutek, wesołość w westchnienia się zamie-
niły. Catego bowiem roku onego nikt w Polsce nie wy-
prawiał uczty publicznej, żaden szlachetny mał ani żadna
szlachetna niewiasta świętecznych szat nie przywdzie-
wali: nigdzie płasu, nigdzie lutni, grania w gospodach
nie usłyszałeś; nigdzie śpiewka dziewczęca, nigdzie
nula wesoła nie zabrzmiiała po drodze. I tak wzycał
przez cały rok powszechną zachowywali żalobę...”

Krzewienie oświaty zawodowej na wsi.

(Na marginesie Konferencji Instruktoerek Kursów Wędrownych w Krakowie).

Polska jest krajem rolniczym. Około 22 mil mieszkańców Polski tj. 65,6 % ogółu ludności stanowią ludzie żyjący z pracy na roli. Wśród gospodarstw wiejskich przeważają gospodarstwa małorolne i karłowate, niemogące wyżywić nawet jednej rodziny. Przyrost ludności znaczniejszy na wsi niż w mieście i stały podział gruntów chłopskich, wpływa na zwiększanie się liczby gospodarstw karłowatych. Przyrost ten, którego nie może wchłonąć przemysł fabryczny będący w zastoju, ani emigracja zagraniczna, wobec zamknięcia granic, powoduje przeludnienie wsi i bezrobocie ludności rolniczej. A chociaż liczba bezrobotnych pracowników rolnych nie da się stwierdzić cyfrowo ze statystyczną dokładnością, nie podlegają oni bowiem rejestracji, ani nie pobierają zasiłku ze Skarbu Państwa, to jednak stan bezrobocia na wsi jest groźną klęską społeczną i zwalczać je należy nie tylko ze względów humanitarnych, ale społecznych i państwowych. Nędza wsi, to upadek siły twórczej i obronnej Państwa, zanik zdolności płatniczej rolnika — to ruina Skarbu Państwa. To też hasłem dnia dzisiejszego są słowa: „Frontem do wsi”, jest walka z nędzą i bezrobociem wsi.

Praca nad podniesieniem gospodarczym wsi, jest rzeczą trudną, ale nie beznadziejną. Kraj nasz posiada wiele zaniedbanych źródeł bogactw, które należy wskazać i umiejętnie wyzyskać. Nietylko podniesienie rolnictwa, ale lepsze wykorzystanie już posiadanych produktów miejscowych, przyczyni się do złagodzenia niedoli ludu wiejskiego. Przetwarzanie tych produktów na własny użytek lub na zbył, zaspokoi pierwsze potrzeby wsi, złagodzi niedostatek, powodowany „rozpiętością nożyc”, nieproporcjonalną różnicą między ceną produktów rolnych a wyrobów skartelizowanego i zorganizowanego, umiającego się bronić przed spadkiem cen przemysłu fabrycznego. Zastąpienie wytwórczości maszynowej lanią pracą ręczną, w momencie kryzysu, kiedy wprost nie opłaca się inwestowanie kapitału na kosztowne maszyny i narzędzia, zatrudni wiele rąk zdolnych do pracy, a niezajętych choćby z tego powodu, że praca na roli jest z natury swej pracy sezonową i ustaje z nastaniem jesiennych słoń i mrozów. Rozwój przemysłu ludowego, domowego, (nie w postaci chałupnictwa jednak rozwijającego się w oparciu o wyzyskującego robotnika nakładcę), i rozumne zorganizowanie zbytu wytworów tego przemysłu, przysporzy wsi dopływ stałych zarobków, niewysokich wprawdzie, ale wobec siły nabywczej pieniądza na wsi, zdolnych do znacznej poprawy sytuacji gospodarczej ludności. Najlepszym ośrodkiem zbytu, zarówno na produkty rolne jak i wytwory przemysłu ludowego, są miejscowości letniskowe i pątnicze, w które obfitują południowe części kraju,

a ruch turystyczny i pątniczy, który wśród innych narodów daje zatrudnienie i środki utrzymania milionowym rzeszom, u nas nie jest ani umiejętnie zorganizowany ani należyte wykorzystany.

Lud nasz posiada wiele zalet, wśród nich ogólnie podziwianą cierpliwość i zdolność przetwarzania najgorszej doli. Są to jednak cnoty bierno, które często utrudniają, a nie ułatwiają poprawę losu. Trzeba pobudzić w nim aktywność, zaradność, i silną wolę przyjęcia samemu sobie z pomocą. Zadanie to spełnić może podniesienie oświaty ludu, lecz nie przez udzielanie ogólnych i niezwiązanych z sytuacją chłopu wiadomości, ale przez nauczanie umiejętności pożytecznych, służących bądź do podniesienia kultury życia codziennego, bądź też stworzenia nowych możliwości zarobkowania. Ważną rolę odegrać w tem może kobieta wiejska. Często bystrzejsza i zapobiegliwsza od męża, chętnie zreszta się w kołach gospodyń wiejskich, chętnie się uczy wiedząc, że w ten sposób może życie w swej chacie podnieść na wyższy poziom. — Marzy o wynajęciu izby letniskom, aby zarobić przytem gotowaniem lub praniem. Jeśli uzbiera trochę grosza, kupuje maszynę, aby szyć dla rodziny i sąsiadów. Jeśli nie umie gotować, prac dla obchodzić się z maszyną, pragnie się tego nauczyć.

Potrzebie dokształcania ludności wiejskiej, a szczególnie kobiet wiejskich czynią zadość czemrazliczniejsze i lepiej zorganizowane kursy wędrownie, które okazały się najlepiej dostosowaną do sytuacji finansowej kraju i do potrzeb wsi, formą krzewienia oświaty zawodowej. Kursy wędrowne prowadzone są przez państwo, przez samorządy, przez organizacje społeczne, często czynnikami te współdziałają. ze sobą w organizowaniu i finansowaniu kursów. Kursów państwowych jest obecnie w Polsce około 120, z tego w samym okręgu krakowskim 36, lwowskim 2, warszawskim, lubelskim i poznańskim po 19. Kursy te grupują się koło pewnych central, którymi są państwowe szkoły zawodowe. W okręgu Kuratorium Krakowskiego centralami organizującymi kursy są: Państwowa Szkoła Hotelarska w Zakopanem, Państw. Szkoła Zaw. Żeńska w Makowie Podhalańskim, i Państw. Szkoła Zawodowa Żeńska w Czeszochowie.

Szeroką działalność w tworzeniu kursów wędrownych rozwijają organy samorządu gospodarczego wsi tj. Izby Rolnicze. Według urzędowego sprawozdania, Izba Rolnicza Krakowska uruchomiła w roku 1934-35, — 289 kursów i przeszkoliła 4.846 uczestniczek. Wliczone są jednak do tej cyfry, także krótkie kilko-dniowe kursy propagandowe. Dłuższych trwających od 2 tygodni do 3 miesięcy kursów przeprowadzono: z zakresu gospodarstwa domowego i letniskowego 46, kroju i szycia 41, trykotarstwa 34. Zadanie propagandowe spełniają także pokazy, wystawy i konkursy związane zwykle z zakończeniem kursu.

Wobec aktualności i ważności zagadnienia stało się rzeczą konieczną zdanie sobie sprawy, z dzia-

łałości kursów i jasne wykreślenie dróg i sposobów jaknajsprawniejszego ich działania i najwydatniejszej pracy. W związku z tem przeprowadzono w całej Polsce, szereg kilkudniowych konferencji, które miały na celu omówienie najważniejszych wytycznych przy organizowaniu i prowadzeniu kursów. Pierwsza z nich odbyła się w Krakowie, w gmachu Państw. Szkoły Zawodowej Żeńsk. pod kierunkiem p. Wizyt. A. Sowówny, w obecności 2 dyrektorek central, i 29 instruktoerek. Następne w Lublinie, Łwowie i Warszawie (dla okr. wileńskiego, warszawskiego i lubelskiego). W programie konferencji krakowskiej poruszono zagadnienia wychowania obywatelskiego (ref. p. H. Witkowska), propagandy higieny osobistej i społecznej na wsi (p. Wiz. Dr. H. Sokółowska), zagadnienia gospodarcze okr. krakowskiego w związku z pracą instruktoerek kursów wędrownych (p. Wiz. A. Sowówna), sprawę regionalizmu w zakresie rękodzieła i rzemiosła (Dr. T. Seweryn), zagadnienia oświaty pozaszkolnej (ref. Naczelnik Wydziału Oświaty Pozaszkolnej p. T. Kola-kowski), sprawy dotyczące gospodarstwa pensjonatowego w letniskach i uzdrowiskach (p. Dr. F. Ciszek). Ważnym uzupełnieniem programu były sprawozdania instruktoerek i dyskusja nad nimi oraz wycieczki. Działalność i dorobek kursów wędrownych Okręgu krakowskiego ilustrowała wystawa świetnie skomponowanych i oryginalnych koronek z przędzy lnianej i wełnianej barwionej domowym sposobem, wyrobów trykotarskich z surowej wełny, samodziół lnianych i wełnianych, haftów, bielizny i wyrobów krawieckich.

Przez cały czas trwania konferencji obecne były pp. wizytatorki M. W. R. i O. P. Dr. Marja Lewicka i p. St. Zbyszewska, które przysłuchiwały się wykładom i dyskusjom i przy zamknięciu obrad wypowiedziały swoje uwagi o organizacji, metodach i programie kursów wędrownych. Uwagi te, jako stanowiące podstawowe wytyczne pracy instruktoerek podajemy (na podstawie protokołów obrad i sprawozdań uczestniczek konferencji) do wiadomości tych koleżanek, które pracują na kursach wędrownych lub zamierzają pracować a w konferencjach udział brać nie mogły.

M. R.

Kursy wędrowne rzemieślniczo-rękodzielnicze.

Kursy wędrowne rzemieślniczo-rękodzielnicze, mają na celu przeszkolenie na najszerszym terenie najszerszych warstw ludności w zakresie danej wytwórczości przeznaczonej na zbył (tkactwo, koronkarstwo), lub do użytku codziennego (krój, bielizniarstwo). W realizowaniu tych celów winno się przestrzegać pewnych zasad, które pracę kursów czynią istotnie pożyteczną i zgodną z ogólnymi tendencjami gospodarzami i oświatowcami.

I tak zadaniem kursów jest:

- 1) konserwacja i ochrona rodzinnego rzemiosła i rękodzieła;
- 2) wykorzystanie miejscowego surowca: rękodzieła oparte na obecnym surowcu nie mają wogóle racji bytu na wsi;
- 3) ulepszenie wytwórczości rękodzielniczej pod względem technicznym przez wprowadzenie udoskonalonych narzędzi, np. szerszych warsztatów tkackich i t.p. Zadanie to nie jest łatwe, liczyć się należy z konserwatyzmem chłopskim i z kosztami połączeniemi ze sporządzeniem lub sprowadzeniem nowych narzędzi, dlatego też narzędzi dotychczas przez ludność używanych nie należy lekceważyć, czasem mała poprawka wystarczy do usprawnienia wytwórczości i przystosowania jej do wymagań rynku handlowego;
- 4) przystosowanie wytwórczości do potrzeb handlowych bez zmiany charakterystycznych cech kompozycyjnych ludowych przez wprowadzenie pewnej standaryzacji wyrobów np. właściwej szerokości tkanin, należytego opakowania, znakowania i t.p.;
- 5) propaganda takich form handlowych, któreby ułatwiły zbył wyrobom przemysłu ludowego, a więc spółdzielni, sklepów zbiorowych i t.p.

Jak postąpić winna organizatorka kursów przybywająca do nowej miejscowości, aby zapoczątkować tam jakąś wytwórczość. Przedewszystkiem winna rozprzeć się i zdać sobie sprawę z surowca, którym dana miejscowość rozporządza. Jeżeli w okolicy kwitnie hodowla owiec, rację ma trykotarstwo lub kilimiarstwo, jeśli uprawa lnu, zapoczątkować należy samodziół lniane, jeśli okolica obfituje w wiklinę, koszykarstwo i t.p. Ważną również rzeczą jest zbadanie warunków zbytu, środków komunikacyjnych, wreszcie charakteru ludności. Inny rodzaj wytwórczości znajduje zbył w miejscowościach letniskowych, inne są zapotrzebowania wojska lub osad fabrycznych. W górach np. racjonalny jest wyrób koronek dlatego właśnie, bo towar wartości 1.000 zł. można wygodnie przenieść w plecaku pieszo na miejsce zbytu.

Sieć kursów wędrownych winna obejmować najodleglejsze miejscowości i najniegodniej położone wsie i osiedla, następnie małe miasteczka na samym końcu dopiero miasta powiatowe. Szczególną uwagę zwrócić należy na miejscowości położone w pobliżu letnisk i uzdrowisk, skupiające w pewnych okolicach większą liczbę gości, aby naprzód już przygotować ludność do zaspakajania potrzeb przychyszów towarem odpowiadającym ich wymaganiom.

Czas trwania kursów jest rozmaity. Zasadniczo korzystniejsze są kursy dłuższe, co najmniej 3 miesięczne. Okres trwania kursów nie powinien pokrywać się z podziałem roku szkolnego. Najlepszą porą dla kursów jest późna jesień i zima. Co do godzin, rozpoczęcia i zakończenia nauki, porę powinna ustalić instruktorka sama, zależnie od potrzeb zespołu uczennic.

Nauka na kursach winna być płatną, z uwzględnieniem zwolnień od opłaty w wyjątkowych tylko wypadkach.

Kursy państwowe, należą pod względem organizacyjnym do pewnych szkół państwowych, które są ich centralami. Zadaniem centrali jest opracowanie sieci kursów w porozumieniu z czynnikami administracyjnymi, społecznymi i gospodarzami danego okręgu; ustalenie terminu rozpoczęcia i czasu trwania kursu; angażowanie odpowiednich sił instruktorskich, nadzór administracyjny i naukowy, dostar-

czanie pomocy naukowych. ewidencja inwentarza każdego kursu (maszyn, manekinów, skrzyń z narzędziami); dosłarczanie potrzebnych surowców, wzorów i modeli; ułatwienie zbytu wyrobom gotowym, zapewnienie kursom stałej opieki ze strony czynników lokalnych, samorządu, organizacji społecznych i t.p.; prowadzenie ewidencji kursów, przechowywanie sprawozdań, tworzenie map sieciowych; prowadzenie ewidencji absolwentek, przy pomocy czynników miejscowych, które zainteresowane należy gromadzić wytwórców i ich pracę, przez urządzenie wystaw pokazów i t.p. Wreszcie składanie rocznych sprawozdań i planów władzom do zatwierdzenia.

Kursy wędrowne są dla wszystkich. Dolna granica wieku wynosi lat 13, górna nie jest określona przepisami. W razie licznych zgłoszeń wybrać należy grupę mniej więcej jednorodną; zdecydować tu ilość zgłaszających się starszych lub młodszych kandydatek, w razie wątpliwości przyjąć należy zasadę, że młodzież przedewszystkiem potrzebuje przeszkolenia. Pożądane są kursy koedukacyjne, (w Czechosłowacji koronki klockowe robią również chłopcy, u nas pod tym względem panują niesłuszne uprzedzenia).

Kursy zaczynają się zwykle małą liczbą uczestniczek, co świadczy o złym przygotowaniu. Grupa krawiecka lub bieliźniarska, powinna być liczeniejsza, to samo odnosi się do nauki koronkarstwa lub hafciarstwa. Grupa tkacka musi być z istoty swej mniejsza, bo brak na wsi odpowiednich pomieszczeń dla większej ilości warsztatów. Ważne są zadania organizacji społecznych przy tworzeniu kursów, przedewszystkiem zaś należy do nich przygotowanie dla kursów lokalu, z opałem, światłem i utrzymaniem porządku i opieka nad absolwentkami kursu, ułatwienie im znalezienia pracy, zbytu wyrobów i t.p.

Program kursów cechuje elastyczność. Podstawą nauczania są zajęcia fachowe. Wiadomości teoretyczne podawać należy jako wyjaśnienia okolicznościowe, bardzo konkretne i ściśle związane z zawodem: Jaki zakup jest korzystniejszy, indywidualny czy zbiorowy, sprzedaż indywidualna czy zbiorowa? Dlaczego ten materiał bierzemy a nie inny? (ho to umiecie uprawiać, ho to taniej kosztuje, ho nie trzeba prowadzić i t.p.). Jakich farb należy używać, aby nie pęły na słońcu? Oto jest nauka o handlu, towaroznawstwo i t.d.

Kursy o charakterze wytwórczym winny dążyć do specjalizacji i nauczać jednego tylko rękodzieła. W przeciwnym razie wytwórczości brak charakteru. Konieczna jest selekcja wzorów, motywów i barw.

Na Podhalu wprowadza się pierwsze próby koronkarstwa. nie można więc mówić o regionalnych cechach, ale należy szukać tego, co ludność lubi, wprowadzić w jednej miejscowości jakiś szczególny ulubiony kolor, ulubiony motyw, lecz w każdej inny, bo rozmaitość zachęca kupujących. Z czasem ludność sama zacznie powtarzać to, co jej najbardziej przypada do smaku i powstaną charakterystyczne wzory związane z wytwórczością każdej okolicy. Unikać natomiast należy, przenoszenia motywów z jednej okolicy do drugiej np. z Kurpiów na Podhalę, lub też z jednej techniki do drugiej, np. z hafłów do koronkarstwa i t.p.

Na kursach bieliźniarskiej i krawiecczyny uczyć należy szyćcia i kroju bielizny nie tylko kobiecej i dziecięcej, ale i męskiej. Materiałem stosowanym tu będą krajowe wyroby fabryczne łódzkie i inne, czasem miejscowe samodziały. Fasony winny być

proste i zastosowane do ciężkiej pracy. Konieczne są up. koszule z rękawkami; instruktorka winna odrywać kрій wiejskiej koszuli i dalej go propagować. Wogóle budzić należy szacunek dla tradycyjnych ubiorów, a sposób ubierania należy stosować do klimatu i trybu życia ludności.

Zadania wychowawcze kursu są olbrzymie. Zaraz po przybyciu winna instruktorka zbadać warunki sanitarne lokalu i zainteresować się jego czystością; winna też zwracać usilną uwagę na czystość i higienę osobistą kursistek, czuwać nad ich wzorowym zachowaniem się, wadzić do uprzejmości i delikatnego obejścia, przedewszystkiem zaś budzić uczuciowy stosunek do spraw ohywańsko-państwowych. Instruktorka nie może sama prowadzić akcji kulturalno-oświatowej na wsi, nie ma na to czasu ani specjalnego przygotowania. Winna się jednak orientować w potrzebach oświatowych ludności i czynnikach oświaty pozaszkolnej, winna zwracać się o radę i pomoc do instruktorów oświaty pozaszkolnej, skierowywać młodzież do świetlic i t.p.

W procesie wychowawczym wielką rolę odgrywa osobowość instruktorki. Na kursach kontrola jest trudna i za wyniki odpowiedzialna jest tylko instruktorka. Pozbawiona pomocy koleżeńkiej i wskazówek kierowniczkich, pozostawiona sama sobie, musi ona posiadać poczucie obowiązku i energję niezrażającą się trudnościami. Doświadczenie nabyte przez dłuższą praktykę zawodową przyda jej autorytetu w oczach ludności, znajomość warunków lokalnych, zmysł handlowy, orientowanie się w potrzebach rynku, przyczyni się do powodzenia kursu i do uzyskania dodatnich wyników pracy. Instruktorka winna także orientować się w zagadnieniach regionalnych i dokształcać się w tym kierunku. Nieobojętne też winny być dla niej zagadnienia ruchu spółdzielczego. Obycie towarzyskie, umiejętność zawiązywania i utrzymywania dobrych stosunków z ludźmi, umiejętność harmonijnego współdziałania z wszelkimi czynnikami lokalnymi, a unikanie zatargów i niemieszanie się do sporów, zamykanie do pracy społecznej, są to zalety charakteru, które cechować winny dobrą instruktorkę. Przedewszystkiem jednak potrzebne jest do pracy na kursach zdrowie fizyczne, zaradność i przedsiębiorczość, oraz łatwość przystosowywania się do cieżko zmieniających się, a nieraz trudnych i bardzo prymitywnych warunków życia.

Praca instruktorki chociaż krótkotrwała winna zostawiać ślad, przedewszystkiem w materiale ludzkim. Na krótkim kursie wędrownym trzeba wyszukać i wychować przodowników, którzy po wyjeździe instruktorki będą pracę dalej prowadzić i innym nie pozwolą zapomnieć tego, czego się nauczyli.

Zła jest instruktorka, która przywozi swoje klocki i zabiera je odjeżdżając, a uczenie zostawia bez niczego. Transport warsztatów tkackich jest kosztowny i niszczy się w drodze. Już w czasie nauczania trzeba doprowadzić do tego, aby uczniowie zdobyli się na własne narzędzia i warsztaty, wtedy dopiero można mówić, że kurs nie przeszedł bez istotnej korzyści.

(Według sprawozdania uczestniczki konfer. p. E. G.).

Karolina Maruszczenko-Bohdanowska.

Wędrownie kursy gospodarstwa domowego.

W wędrownych kursach gospodarstwa domowego należy odróżnić dwa typy: jedno to kursy mające na celu przede wszystkim podniesienie kultury domowej rodziny wiejskiej, drugie, to kursy specjalne których celem jest przygotowanie dziewcząt wiejskich do pracy zarobkowej przez stowienie letników. Do tych należą n. p. kursy na Podhalu, mające na celu podniesienie gospodarze wsi, oraz umożliwienie ludności miejskiej spędzenia letniego odpoczynku, w warunkach letniskowych, możliwości kulturalnych, a nie przekraczających jej możliwości finansowych.

Program nauczania gospodarstwa domowego dla każdego z tych typów będzie odmienny. Dla kursów wiejskich uwzględnić musi przede wszystkim potrawy z produktów dostępnych dla ludności, przez nią wyprodukowanych, tanich, łatwych pod względem techniki i prędkich pod względem czasu przyrządzenia, z równocześnie uwzględnieniem konieczności urozmaicania posiłków, wprowadzania pełnowartościowego białka, jarzyn i owoców.

Program kursu specjalnego nazwijmy go „letniskowym” musi, obok zadań kursu powyższego uwzględnić potrawy stosowane dla ludności miejskiej zwykle raczej umysłowo pracującej. Zakres doboru produktów może być rozszerzony na takie także, które można nabyć w sąsiednim miasteczku, z szerokim uwzględnieniem lokalnych jagód, owoców, grzybów, jarzyn, nabiału. Powinien obejmować zestawianie posiłków całodziennych na okres letni, oraz sezon zimowy, również uwzględnić umiejętność przygotowania i przechowywania zapasów na zimę. Dużą uwagę poświęcić się tu musi umiejętności estetycznego nakrywania i podawania do stołu, sprzątania, oraz uprzejmego odnoszenia się do przyjeżdżających na mieszkanie letników — uczciwej kalkulacji, w myśl zasady wzajemnej wymiany usług między ludźmi, bez niedzielnego wyzyskiwania sytuacji.

Instruktor, przyjeżdżający na kurs musi zająć się przede wszystkim lokalem, doprowadzić go do wzorowej czystości, usunąć braki, odpowiednio urządzić, osobną ścianę przeznaczyć na gośdło państwowe, oraz portrety przedstawicieli państwa. W miarę możliwości, zastosować ozdoby regionalne, o istotnej wartości artystycznej oraz dobrze utrzymane kwiaty. Dziewczęta, które pierwszy raz przyjadą na kurs powinny być odrazu mile uderzone czystością, celowością skromnego urządzenia, ujęciem i zachęcaniem do pracy na kursie przez osobiste odniesienie się do nich instruktor.

Równocześnie z urządzeniem lokalu należałoby zainteresować się miejscowymi stosunkami, poznać ludzi którzy pracują społecznie w danej okolicy, nawiązać kontakt z przedstawicielami opieki pozaszkolnej, dowiedzieć się o stanie zamożności ludności miejscowej, o produktach wytwarzanych na miejscu, sposobie odżywiania się ogółu, potrawach regionalnych i t. p.

W związku z tem rozpatrzyć krytycznie poprzednio opracowany program i w miarę potrzeby wprowadzić odpowiednie zmiany.

Uwzględnić jadospisy całodziennie obejmujące potrawy uzupełniające się wzajemnie pod względem zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, soli mi-

neralnych i witamin, a nie przekraczające norm określonych przez ostatnie zdobycze dietyki. Uwzględnić potrawy i ciasta świąteczne i okolicznościowe, przezem wpływać umiejętnie a dyskretnie na usuwanie potraw i przyzwyczajęń szkodliwych dla zdrowia. Natomiast zachęcać do jedzenia jarzyn i owoców, także na surowo. Bardzo ważną jest sprawa racjonalnego odżywiania niemowląt i dzieci, więc koniecznie uwzględnić ją należy.

Przy samej nauce gotowania zwrócić instruktor, a uwagę przede wszystkim na organizację czynności, tak aby wszystko było na swoim miejscu, pod ręką, jedna czynność następowała po drugiej bez straty czasu i zamieszania. Posługiwać się będzie techniką przemysłową i wypróbowaną a najracjonalniejszą dla danej czynności. Akcentować na każdym kroku i konsekwentnie przestrzegać czystości i porządku, zwracać uwagę na pozycję pracy w stosunku do światła, a wygodną i oszczędzającą siły i zdrowie, wiadomo bowiem jak trudno n. p. przyzwyczaić zwłaszcza starsze dziewczęta do pracy w pozycji siedzącej. Używać naczyń i przyrządów istotnie potrzebnych i celowych, a dostępnych dla uczennic i ich rodzin. Wołec powszechnie stosowanego nauczania grupowego wprowadzać samodzielne gotowanie w zakresie znanych już potraw dla powtórzenia i nabycia wprawy zwłaszcza w organizowaniu pracy. Nie należy używać zbyt wyszukanych i niezrozumiałych nazw potraw.

Uwzględnić umiejętność podawania i kulturalnego jedzenia posiłków, dbać o nakrywanie stołu choćby samodzielną. Nauczycielka powinna siedzieć przy stole z uczennicami i spożywać z nimi posiłki, bo wtedy tylko może być uczennicom przykładem i zwrócić uwagę na ich braki.

Na lekcjach gotowania powinny uczennice zapoznać się z dogotowywaczem, poznać jego zastosowanie i sporządzić go w szkole dla użytku w własnym domu.

Poza nauką gotowania i racjonalnego odżywiania powinny kursistki nauczyć się układania budżetu domowego i to w swoich warunkach a nie na fikcyjnych przykładach, umieć obliczyć światło, opał, swę izby, wiedzieć ile się wydaje na produkty kupowane w mieście, jak nafta, sól, cukier, zapalki, itp., zorganizować się na co wydaje się w ich chacie zbyt mało, a na czem możnaby oszczędzić.

Na kursie powinna panować przyjemna atmosfera domowa, co nie przeszkadza instruktorce być autorytetem dla swych uczennic. Pożądaną jest rozrywka umiejętnie godząca przyjemne z pożytecznym, zainteresowanie kursisiek czytaniem artykułów i czasopiśm z dziedziny gospodarstwa wiejskiego.

Instruktor, a powinna nawiązać kontakt z domem swych uczennic, odwiedzać je i przygodnie wpływać na zmianę urządzenia, celowe przedstawienie sprzętów, zmianę warunków higienicznych i t. p. Mieszkanie instruktor, a powinno świecić przykładem czystości, porządku i celowości urządzenia. Rośliny doniczkowe, dobrze utrzymane mogą być jego ozdobą i zachęta dla uczennic do pielęgnacji kwiatów u siebie w chacie.

Instruktor, a musi ciągle pamiętać o tem, że na nią zwrócone są oczy całej wsi, każda jej czynność i słowo to żywy przykład, który zapada głęboko w umysł i duszę jej wychowanek, ona w tym czasie jest osią koło której kształtuje się życie wsi i im bardziej wartościową okaze się jednostką, tem wydatniej przyczyni się do spełnienia powierzonych jej zadań.

H. Witkowska.

Katalog biblioteczny dla instruktoerek kursów wędrownych:

1. Józef Siemieński: „O polityce, o państwie i obywatelu wiadomości co najważniejsze”. Warszawa, 1922. 1 —
2. Wacław Sieroszewski: „Józef Piłsudski” z cyklu „Znakomici Polacy”. Państw. wyd. książek szkolnych, Lwów, 1933. 0.50
3. „Piętnaście lat Państwa polskiego”. Praca zbiorowa, słowo wstępne Premiera Janusza Jędrzejewicza. Warszawa, 1933. 0.80
4. „Ojczyzna”. Warszawa, 1920. Księgarnia wojskowa. 0.10
5. „Mały rocznik statystyczny”. 1934 r. Warszawa, nakł. Głównego Urz. statystycznego. 1.—
6. Karol Gide: „Pierwsze wiadomości z ekonomii politycznej”. Warszawa, 1925. Gebethner i Wolff. 3.—
7. Włodzimierz Bzowski: „Co to jest spółdzielczość rolnicza”. Warszawa, 1935. Centralne Towarzystwo Organ. Kółek Roln. 0.50
8. Karol Gide: „Przyszłość kooperacji”. Warszawa, 1921. Nakł. Związku polskich stowarzyszeń spożywców. 0.20
9. Inż. Jerzy Ciemieniowski: „Praca zespołu w przysposobieniu rolniczym”. Warszawa, 1934. Centralny komitet do spraw młodzieży wiejskiej. 0.50
10. H. Orsza Radlińska: „Tajemnica Danii” (wrażenia z wycieczki). Warszawa, 1926. Centralny Związek Kółek Roln. 0.80
11. „Książka gospodyni wiejskiej”, pod red. Wandy Żebrowskiej-Kacprzakowej. Warszawa, 1933. Wyd. C. T. O. K. R. 4.50
12. Dr. Marcin Kacprzak: Konkursy „Zdrowie w chacie wiejskiej”. Warszawa, 1930. C. T. O. K. R. wydało z zaskładu Departamentu służby zdrowia (Min. Spraw Wewnętrznych). 1.—
13. Dr. Marcin Kacprzak: „Pić czy nie pić”. Warszawa, 1930. Polskie Towarzystwo „Trzeźwość”. 0.20
14. Ks. Kazimierz Niesiołowski: „Czem zastąpić alkohol w życiu jednostki i narodu”. Poznań, 1926. Polska Liga przeciwalkoholowa. 0.20
15. Roma Dediowa: „Odpowiedzialne stanowisko kobiety w walce z alkoholizmem”. Poznań, 1926. P. L. P. 0.20
16. Inż. Szymon Konarski: „Zakładanie małych sadów”. Warszawa, 1934. Centralna komisja do spraw młodzieży wiejskiej przy Związku izb i organizacji rolniczych R. P. Biblioteczka przysposobienia rolniczego. 0.30
17. Inż. Czesław Wieszniowski: „Ogródki warzywne”. Warszawa, 1934. 0.30
18. Marja Karczewska: „Ogródki kwiatowe”. Warszawa, 1934. 0.30
19. Inż. Jadwiga Turowa: „Wychów kur”. Warszawa, 1933. 0.30
20. Prof. Zdzisław Sudkiewicz: „Hłownia bydła”. Warszawa, 1934. Tow. oświaty rolniczej. Biblioteka dobrego gospodarza. 0.30

21. Ks. Tadeusz Głborowski: „Jak hodować pszczoły by dawały dużo miodu”. Księgarnia „Unitas” w Łomży. 1.—
22. Helena Buczyńska: „Wyrób serów w domu i ich użytkowanie”. Warszawa, 1933. Tow. oświaty rolniczej. Groszowa biblioteczka rolnicza. 0.90
23. H. Buczyńska-Tyszkowa: „Dom wiejski i jego urządzenie”. Warszawa, 1935. Biblioteka polskiej gospodyni. Wyd. Tow. oświaty rolniczej. 1.80
24. I. W. Kosmowska: „Domy ludowe u obcych i u nas”. Wyd. Act. Warszawa, 1918. 0.50
25. Regulski, Malinowski, Sosiński: „Świeltica”. Warszawa, 1932. Komisja domów ludowych przy C. T. Org. i K. R. 2.50
26. Marja Dąbrowska: „Codzienna praca”. Warszawa, 1930. Wyd. Zw. P. O. K. 1 —
27. L. Dobrzyńska-Rybicka: „Powodzenie życiowe”. Gawędy harcerskie z dziedziny psychologii, socjologii. Poznań, 1934. J. Jachowski. 1.—
28. K. Frelek: „Początkowe ognisko oświatowe na wsi”. Warszawa, 1930. Instytut oświaty dorosłych. 0.80
29. Janina Skarżyńska: „Jak czytać książki i gazety”. Warszawa, 1934. Instytut oświaty dorosłych. 0.80
30. Kazimierz Banach: „Konkursy dobrego czytania książek”. Warszawa, 1932. C. K. do S. M. W. 0.50
31. Tadeusz Mayzner: „Pieśń i chóry ludowe”. Warszawa, Tow. wyd. „Ignis”. Kultura nowej Polski. 1.—
32. H. Orsza: „Z życia królowej Jadwigi”. Warszawa, 1920. Księgarnia Polska Polskiej Macierzy Szkolnej. 0.20
33. Wacław Szelażek: „Marja Konopnicka pieśniarka ziemi i ludu”. Warszawa, 1923. M. Arct. 0.20
34. Marja Karczewska: „Nowoczesna gospodyni wiejska. M. Urbankowa, Z. Koterowa i J. Bramowska”. Kraków, 1932. Życiorysy zasłużonych kobiet. Wyd. Twa Służba Obywatelska. 0.50
35. Dr. Marja Orsetti: „Kobieta, której na imię miliony” (rzecz o zadaniach kobiet w ruchu spółdzielczym). Śl. ob. 0.50
36. Ewa Gulbinowa: „Jadwiga Tejszerska” (harcerka). Kraków, 1932. Śl. ob. 0.50
37. Dr. Ewelina Wróblewska: „Józefa Rodziewiczówna” (bojownicza o wolność). Kraków, 1933. Śl. ob. 0.50
38. L. Zycha i W. Niedziatkowska-Dobczewska: „Emma Jeleńska-Dmochowska” (strażniczka kresowa). Kraków, 1933. Śl. ob. 0.50
39. Aniela Kochlerówna: „Zofia Tułodziecka” (pionierka ruchu zawodowego w Wielkopolsce). Kraków, 1933. Śl. ob. 0.50
40. Edmund Jeziński: „Bajki polskie”. Warszawa, 1932. Księg. Przeworskiego. 4.—

Czasopisma:

1. „Zagroda wzorowa”. Kraków, Pl. Szczepański 8.
2. „Przodownica”. Warszawa, ul. Kopernika 30.
3. „Głos gospodyń”. Lwów, ul. Zygmuntowska 3a.

¹ Literatura dotycząca Konstytucji, zostanie dołączona w następnym numerze.

Helena Wyrobek,

ucz. II. k. Sem. Gosp. w Krakowie.

Odżywianie harcerzy na obozach leśnych.

Przed wstąpieniem do Seminarjum Gospodarczego, brałam kilkakrotnie udział w obozach harcerskich żeńskich. Znałam także od brata życie obozowe chłopców. Słabą stroną przyjemnego pobytu na łonie natury, brakiem który odbijał się ujemnie do różnie na humorze, a w dalszym etapie na zdrowiu uczestników to nieracjonalne odżywianie. Wtedy już wyznawałam, że z naszym, a zwłaszcza z chłopców żywieniem nie wszystko jest w porządku, dzisiaj zdaje sobie sprawę z tych braków i chciałamby zdołać w obecnej szkole wiadomości, z dziedziny odżywiania i sztuki kulinarnej użytkować dla dobra braci harcerskiej.

Oboze harcerskie są zwykle urządzane pod namiotami, a temsamem piece kuchenne są bardzo prymitywne n. p. kuchnie polowe wojskowe lub kuchnie ziemne. Mimo tego mogą bardzo dobrze spełnić swoje przeznaczenie, gdyż na nich przyrządzać można wiele potraw tak, że kuchnia obozowa nie musi być jedyną. Ta beznadziejna monotonja posiłków uzasadniona niestęśnie konstrukcją kuchni obryzdującej niedługo pobyt na obozie. Przypominam sobie n. p. takie zestawienie: zupa ryżowa — potrawka cielecia z ryżem — ryż ze śmietaną — po tym obiedzie wyrzekałam się ryżu na całe życie. Ten sposób miałby zatem zastosowanie przy zwalczaniu jakiegokolwiek niepożądanego produktu. Gotuje się naogół wkółko te same potrawy, często spotykany zakres potraw lub: zupa ziemniaczana, ryżowa, gryskowa, potrawka, rosół, jajecznic, jajka na twardo, herbata, kakao, mleko. Bardzo często kupują chłopy na podwieczorek lub kolację wędliny, nie bacznie na to, że w lecie wskutek gorąca łatwo się psują i nieraz już w miejscu zakupu są nieswieże. Używa się też często mięsa wędzonego lub konserw, które nie są wskazane i łatwo mogą być zastąpione przez produkty świeże i pełnowartościowe pod względem odżywczym.

Wskutek niewłaściwego zestawiania posiłków na obozach, uczestnicy najczęściej przejadają się, a właściwie są niedożywieni, bo brak im w pokarmach składników takich jak sole mineralne i witaminy, natomiast wprowadzają innych składników nieproporcjonalnie dużo w stosunku do potrzeb organizmu.

Cheć usunąć te braki należałoby przeszkolić harcerzy pod względem gospodarczo-kulinarnym przez urządzanie dla nich kursów gotowania obozowego, organizacji pracy, porządków oraz załatwiania i przechowywania zakupów. Kurs taki powinien się odbyć w warunkach obozowych, to znaczy takich w jakich później będą pracować. Program kursu objąć winien potrawy pożywne, urozmaicone, a łatwe pod względem techniki przyrządzania. Mogłoby gotować n. p. wszelkie zupy jarzynowe podprawiane mąką i śmietaną, zupy mleczne, owocowe i jagodowe, z mięs: sztukę mięsa, potrawki, mięsa duszone w różnych odmianach, mięsa smażone, n. p. kotlety, siekane, dadzą się z łatwością smażyć na kuchniach ziemnych, na patelniach, uważać tylko należy, aby otwór w palenisku nie był większy od patelni, gdyż wtedy łatwo może się zapalić tłuszcz, a mięso przydymić. Prócz jarzyn ogólnie używanych, mogłoby harcerze wprowadzać rośliny dziko rosnące jak liście młodych pokrzywy, (jako szpinak) mniszka lekarskiego, liście i kwiatów dziurawca i t. p. Z legumin nadają się dobrze do kuchni obozowych wszelkie ki-

siele owocowe jak poziomkowy, borówkowy, malinowy, porzeczkowy i budyń, kompoty, łatwe kremy i t. p. Na śniadania, podwieczorki nadają się: mleko, kawa zbożowa, kakao, bułki, chleb — do chleba: masło, rzodkiewka, ser ze szczypiorem, cebula, jajka posiekane i wymieszane ze szczypiorkiem, masło z drobno posiekaną rzeczułką, gomołki z sera z cebulą i rzeczułką. Na kolację: ziemniaki, kasza brezna, na z kwaśnym mlekiem, kasza jaglana na mleku, grysk z cukrem i cynamonem, jajecznic z cebulą i razowym chlebem. Należy zwrócić uwagę na wyzwalanie tanich a pożywnych i cennych produktów okolicznych jak nabiał, jagody, owoce, grzyby.

Obok wiadomości z dziedziny racjonalnego zestawiania posiłków i techniki kulinarnej, należy zwrócić uwagę na racjonalne organizowanie pracy przy przyrządzaniu posiłków, na konieczność utrzymania w czystości kuchni, kotłów i wszelkich naczyń oraz przyrządów.

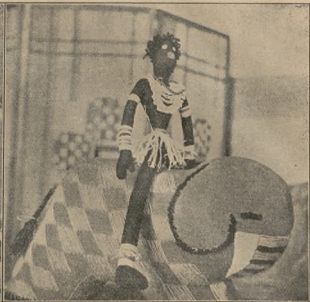
Harcerze, którym powierzono stronę gospodarczą obozu, muszą zdawać sobie sprawę w jakie produkty należy zaopatrzyć się przed wyjazdem, a więc takie, które łatwo dadzą się przechowywać w magazynie pod namiotem zatem: kasze, ryż, mąka, cukier, kawa zbożowa, kakao, wędzona słonina, smalec, suszone grzyby, przyprawy i t. p. zależnie od jadłospisu. Pożądani mogą być ze względu na łatwość w użyciu półfabrykaty, jak makaron włoski, czy domowy wysuszony, galaretki fabryczne i t. p. Duże usługi mógłby oddać na obozie dogotowywacz sporządzony przez chłopców na kursie. Ze względu na konieczność przestrzegania pewnego stosunku wzajemnego składników pokarmowych, należy bezwarunkowo uwzględnić zasady zestawiania jadłospisów. Przed wyjazdem na obóz zestawić racjonalnie jadłospis z potraw nie powtarzających się identycznie przynajmniej przez dwa tygodnie. Na podstawie tego jadłospisu można zakupić zapasy trwałe, oraz obliczyć koszt wyżywienia obozu.

Sprawa odżywiania na obozach nie może być traktowana po dyktando, dorywczo, jako ciężki i niewdzięczny obowiązek. Prowadzący ten dział muszą zdawać sobie sprawę z tego, że przez sumienne i umiejętne opracowanie, a sprawne i dobre wykonanie przyjętych obowiązków, nie tylko przyczyniają się do wytworzenia pogody i radosnego nastroju wśród towarzyszy, ale co ważniejsze, kładą podwaliny ich ciężkiej fizycznej, którą jest rekojmia ciężkiej duchowej, w myśl starej zasady „W zdrowym ciele zdrowy duch“. Tak pojmując swe obowiązki spełniają ważny czyn obywatelski.

Pokaz prac uczennic Państwowej Szkoły Zawodowej Żeńskiej w Krakowie.

Państwowa Szkoła Zawodowa Żeńska w Krakowie poznając od szeregu lat społeczeństwo ze swoją działalnością przez urządzanie planowo zorganizowanych i celowo przemysłowych wystaw prac uczennic. Wystawione prace są wyrazem realizacji całorocznego planu naukowego z zakresu tych wszystkich dziedzin zawodowych, jakie w szkole istnieją.

Wystawa jest stwierdzeniem, że plan pracy został wykonany, a zarazem jest pokazem metody pracy, jako środka, który tę realizację umożliwił.

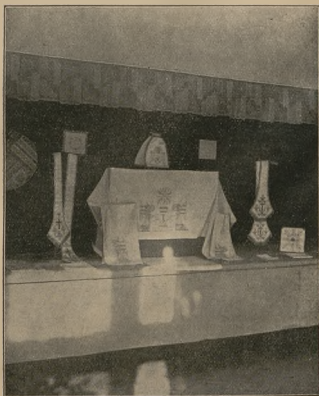


Spełnia więc wystawa dwa zadania: przedyskutowanie jest dla samej szkoły końcowym zebraniem prac oraz kontrolą preliminowanego planu pracy, po drugie zaś, spełnia rolę propagandową, zapoznając szersze warstwy społeczeństwa, nie tylko z takimi czy innymi na pokaz wystawionymi pracami, ale co ważniejsze, zapoznaje z metodą pracy, zapomocą której do wysiłków się doszło. Tym sposobem stwarza się w społeczeństwie przekonanie o wartości szkoły zawodowej, która nie tylko kształci pracownika zawodowego, ale przez wdrażanie do równego i systematycznego wykonywania założonego programu uczy myśleć kategoriami ścisłymi, życiowymi i gospodarczymi. Tegoroczna wystawa w myśl powyższych zasad zorganizowana, podkreśliła o wiele silniej niż wystawy poprzednie gospodarczo-wychowawczy cel szkoły, jaki jest istotą jej istnienia i działania. Prace wystawione były wyrazem myśli, celu i planu wychowawczo-gospodarczego szkoły. Momentem najsilniej uwydatniającym te założenia było realne udowodnienie społeczeństwu, że własny surowiec może być nie tylko z pożytkiem wykorzystany w konsumpcji (o tem zresztą wieś wie dobrze), ale co ważniejsze, że nie ustępuje, a w wielu wypadkach przewyższa swą jakością i plastycznością dostosowania do różnorodnych potrzeb często tandetny surowiec zagraniczny.

W dziale krawiecczyny, trykotarstwa i haftów zastosowano len, o którym się tyle pięknych poezj w Polsce napisało, a którego zastosowanie praktyczne — stało na bardzo niskim poziomie „wyrobów wsiowych”. Wystawa pokazała realną, gospodarczo dla Polski wartościową poezję lnu.

Nie inaczej bowiem, jak poezją tylko nazwać można serwety lniane o prostej estetycznej linii rysunku, makaty o wysokich artystycznych walorach, zarówno w rysunku jak i doborze technik hafciarskich. Nawet w dziedzinie haftu kościelnego, który dotąd niemal wyłącznie posługiwał się materiałami zagranicznymi, uzyskano prawo obywatelstwa dla polskiego lnu w postaci pięknego antependjum, oraz nakrycia na ambone.

W dziale krawieckim samodzielną lniany, który od kilku lat szerzej jest stosowany, zyskał na nowo-



czesnem ujęciu linii w oryginalnych kompletach wiosennych, damskich i dziecięcych, które dzięki użyciu tego niebanalnego materiału szczęśliwie rywalizowały na wystawie z kostiumami, płaszczami i sukienkami wełnianymi, jedwabnymi, wykazującami zresztą również duże wyrobienie zawodowe i dobry gust uczennic.

W dziale trykolarstwa obok lnu widzimy polskie wełny, głównie w zastosowaniu do grubych narciarskich swetrów. Zwracała uwagę zwiedzających pomysłowość i oryginalność modeli. Niespodzianką dla zwiedzających był w suli trykolarstwa kącik zabawek (słychowane zwierzęta i lalki), wykonanych również z samodziału lnianego i zdobionych lekkimi ściągami.

Farbiarstwo wprowadzone w szkole od roku, dało w zastosowaniu do samodziału lnianego bogatą skalę subtelnych odcieni.

Jedną z największych sal przeznaczono działowi bielizniarstwa. Piękne eksponaty w dziedzinie bielizny damskiej i dziecięcej, wykazywały umiętność osiągnięcia dużych efektów przy stosunkowo małym nakładzie pracy. Podkreślić należy umiętny dobór barw, tak w zestawieniu dwu materiałów, jak też w zastosowaniu lekkich ściągów, komponowanych odrzucając na materiale, bez tradycyjnego odbijania wzorów. Za zasadę postawiono sobie używanie jedynie krajowych materiałów tak w hawercie jak i w jedwabiu. Przy doborze fasonów zarzucono szablone kopiewanie wzorów z żurnali, lecz posługiwano się własnymi kompozycjami, które wykazywały swobodę w stosowaniu techniki modelowania.

W dziale gospodarstwa domowego zobrazowano plastycznie sposób odżywiania dziecka od okresu niemowlęstwa do wieku szkolnego. Na stolikach ustawiono wszystkie posiłki, jakie dziecko w ciągu dnia winno spożyć, oraz zwrócono uwagę na sposób ich podania.

W dalszym ciągu wystawa wykazała, jak ziołowe miazanki krajowe mogą doskonale zastąpić szkodliwe dla organizmu korzenie zagraniczne.

Sposób zorganizowania wystawy świadczył, że nauka w Seminarjum Gospodarstwa Domowego jest oparta na najnowszych zdobyczach wiedzy w dziedzinie higieny odżywiania i chemii gospodarczej.

Dowodem tego, że społeczeństwo coraz bardziej interesuje się szkołą krakowską, były obszerne artykuły sprawozdawcze w wielu czasopismach krakowskich. Bogato reprezentowany dzień haftu kościelnego, (tuwalnia, obrusy, sukienki na kielich, 2 szlondary) obudził żywe zainteresowanie wśród duchowieństwa, czego dowodem, że wystawę naszczylił swoją obecnością ks. Metropolita Adam Sapieha.

Wystawę, otwartą w czasie od 5. do 11. maja br., zwiedzało dziennie przeciętnie 800 osób.

M. D.

Felicja Jarońska.

Farbowanie przędzy i tkanin lnianych barwnikami „bezpośrednimi.”

Do farbowania przędzy i tkanin lnianych możemy stosować różne barwniki, jak: „bezpośrednie”, „siarkowe”, „kadziowe”, „lodowe” i „zaprawowe”, zależnie od wymagań trwałości wybarwowań na światło i pranie.

W rozdziale tym omówię tylko barwniki „bezpośrednie”, ponieważ są tanie, często używane, łatwe do nabycia, a co najważniejsze, nie przedstawiają żadnych trudności w użyciu domowem. Barwniki te, można nabyć we wszystkich fabrykach, o których wspominałam w zeszłym numerze „Informatora”.

Zanim przystąpimy do właściwego farbowania przędzy, czy tkaniny lnianej, musimy ją najpierw dobrze wygotować, a następnie podbielić, względnie całkowicie wybielić, zależnie od tego czy chcemy mieć kolory jasne, czy ciemne.

Gotowanie lnu odbywa się w zwyczajnej wodzie z dodatkiem 5—6% sody do prania, w stosunku do wagi towaru. Przędza (tkanina) winna być kilka razy gotowana, najmniej po 1 godzinie, stale w świeżej kąpieli sodowej. Czynność tę zazwyczaj powtarzamy 3 razy. Tak wygotowana i dobrze (aż do czystej wody), wypłukana przędza zachowuje czystościowo swój naturalny, szary kolor i może być w tym stanie użyta do farbowania, o ile stopień czystości i jasności koloru na to pozwala, w przeciwnym razie musi być poddana podbieleniu, ewentualnie całkowitemu bieleniu. Najlepiej było, o ile warunki na to pozwolą, bielić sposobem naturalnem, t. zn. przez rozciągnięcie tkaniny lub przędzy w lecie na łące (trawie), w zimie na śniegu. — Bielenie sztuczne, chemiczne, trwa krócej, lecz osłabia włókna. Chemiczne bielić możemy albo chlorkiem albo wodą Javell'a. Oba te środki chemiczne możemy w domu łatwo przygotować.

Przygotowanie chlorku: chlorek bielący (kupiony w drogerji), rozmieszać z małą ilością zimnej wody na gęstą papkę, a następnie rozcieńczyć resztą wody, (na 1 l. wody liczymy 6 g. chlorku bielącego), ciecz tę pozostawiamy na jakiś czas, aby się ustąpiła, zlewamy klarowny płyn, który bezpośrednio przed bieleniem rozpuszczamy ponownie, biorąc $\frac{1}{2}$ płynu na $\frac{1}{2}$ zimnej wody, wkładamy przędzę (tkaninę), „przeciągamy” kilka razy, a następnie kąpiel tę lekko podgrzewamy do temperatury 30—40° C., (na zimno bielenie jest lepsze, tylko dłuższe trwa, — przez podgrzewanie włókno się osłabia), i w tej temperaturze ciągle przeciągając bielimy 1—2 godzin. Do wybielenia 1 kg. przędzy lnianej potrzeba około 10 l. płynu.

Woda Javell'a powstaje przez zmieszanie chlorku bielącego z sodą amoniakalną. Z 100 g. chlorku bielącego i kilku cm³ wody robimy ciasto, a następnie rozkładamy je w 2 l. wody; sodę amoniakalną (60 g.) rozkładamy też w 2 l. wody, następnie oba te roztwory mierzamy, dolewamy jeszcze 3—4 l. zimnej wody, pozostawiamy przez pewien czas, aby płyn stał się klarowny, zlewamy go i postępujemy dalej tak, jak z chlorkiem, biorąc $\frac{1}{2}$ płynu na $\frac{1}{2}$ wody i t.d. Bielenie chemiczne sposobem drugim jest o tyle lepsze od pierwszego, że woda Javell'a nie niszczy włókien i działa łagodniej, niż chlorek, a włókna zmiękczą podczas gdy po chlorku włókna stają się szorstkie. Po wybieleniu lnu którymkolwiek sposobem chemicznym, płóciemy go dobrze kilka razy, następnie wkładamy do kąpieli kwaśnej na 10 minut.

Kapiel tę, robimy z zimnej wody, biorąc na 1 litr wody 2 cm³ kwasu siarkowego stężonego, lub 4—5 cm³ kwasu solnego technicznego. Po upływie 10 minut płóciemy kilka razy, dodając do ostatniej wody 10 g. antichloru. (Na₂ S₂O₃). lub 5 g. sody calc. na 1 litr, aby być pewnym, że kwas siarkowy został zneutralizowany. Obecność kwasu siarkowego na włóknie wpływa ujemnie na jego trwałość, a następnie źle oddziałują przy farbowaniu, zmieniając kolor i własności niektórych barwników, bezpośrednich i powodując nierówne wyfarbowanie. W praktyce większość wymaganych kolorów daje się osiągnąć na lnie niebielonym, lub podbielonym, sposobem naturalnym — łąkowym. Dobierając odpowiednie barwniki na takim lnie możemy otrzymać dosyć czyste kolory, a prócz tego zaoszczędzamy barwnika, gdyż naturalny, szary kolor lnu, przyciemnia dosyć znacznie wyfarbowanie.

Kapiel farbiarską przy barwnikach „bepośrednich” przygotowujemy następująco: na 1 kg. przędzy lnianej dajemy 20—25 l. wody, którą zaprawiamy 0.5—2% sody prażonej, 5—20% soli kuchennej (albo 10—40% soli glauberskiej), oraz 2 g. na 1 litr oleju tureckiego, lub w braku tegoż 2 g. dobrego mydła (celem lepszego przefarbowania). Następnie dajemy dobrze we wrzątku rozpuszczony barwnik, kapiel farbiarską dokładnie mieszamy i wkładamy w nią przędę dobrze zamoczoną w cieplej wodzie, poczem często poruszając i przeciągając doprowadzamy w pół godziny do lekkiego zagotowania. W temperaturze bliskiej wrzenia, farbujemy pół godziny, poczem bierzemy próbkę. Jeżeli kolor zgadza się z wymaganym wzorem, farbujemy jeszcze 20—30 minut w tejże temperaturze, następnie przerywamy podgrzewanie, pozwalamy kapieli ostygnąć, ponieważ to dobrze wpływa na wyciąganie barwnika, przez włókno. Jeżeli kolor, po wzięciu próbki, nie zgadza się z wzorem, przędę wyjmując się, przerzawszy już poprzednio podgrzewanie, dodaje się odpowiednią ilość barwnika, miesza dokładnie i postępuje, jak na początku farbowania. Po dobrem wyfarbowaniu materiału płóciemy, a następnie utrwalamy siarczanem miedzi, albo dwuchromianem potasu, lub obydwoma solami razem.

Naogół barwniki bezpośrednie nie posiadają dostatecznej trwałości na światło i pranie, po utrwaleniu temi solami z dodatkiem kwasu octowego uzyskują trwałość dostateczną dla pewnych tkanin lnianych, które nie są zbyt często i mocno prane, oraz nie wystawiane na działanie słońca.

Do tego rodzaju barwników zaliczają się następujące barwniki „Boruta”:

zieleń krezotynowa J
 błękit krezotynowy 6 B
 błękit krezotynowy R W
 fiolet krezotynowy R

Barwniki te utrwalą się na światło, mocząc tkaninę lub przędę, po ufarbowaniu i po wypłukaniu, w świeżej kapieli z dodatkiem 1—2% siarczanu miedzi i 2—3% kwasu octowego. Przędę traktuje się w takiej kapieli 15—20 minut, przy temp. 60—70° C., poczem „ożywia się” „Awirolem” biorąc 2 g. na 1 l. kapieli. Po „ożywieniu” przędzy (tkaniny) nie płócie się tylko wprost wyżyma i suszy. Po ocie tkanina, czy przędza lniana, ma piękny połysk.

Następujące barwniki „Boruta” przez równoczesne miedziowanie i chromowanie uzyskują większą trwałość na światło i pranie:

zółcień chloraminowy B
 oranż heljonowy G G L.
 oranż krezolynowy R
 oranż krez. brązowy S
 brunał krezolynowy G
 brunał krezolynowy R
 brunał krezolynowy M S C.

Z pośród barwników „Pabjanice” do tej samej grupy należą:

Błękit czysty bezpośredni F F
 błękit bezpośredni R W
 błękit bezpośredni na miedź B R
 brunał kupralinowy R
 brunał kupralinowy G
 brunał bezpośredni M
 Catechin bezpośredni G G
 Catechin bezpośredni 3 G
 Chrysamina G

Brakujący w powyższym spisie barwnik (trwały czerwony (utrwalony) możemy dopełnić barwnikiem Oxaminol różnych marek „I. G. Farbenindustrie”.

Chromowanie i miedziowanie odbywa się w następujący sposób: do 5% starej kapieli dolewamy zimnej wody tak, aby temperatura nowej kapieli wynosiła 50—60° C., następnie dodajemy zależnie od siły wyfarbowania 0.5—2% dwuchromianu potasu i 2—4% kwasu octowego (30%). Naogół bierzemy tyle powyższych soli, co i ogólnej ilości barwnika jednakże nie więcej, niż po 2%. Ufarbowaną i wypłukaną dobrze przędę wkładamy do kapieli i utrwalamy w temperaturze 70—80° C. przez 20—30 minut, poruszając i przeciągając, jak wyżej było opisane.

Do wyżej wymienionych barwników bezpośrednich, utrwalonych miedzią, ewentualnie miedzią i chromem z dodaniem kwasu octowego jako barwnik czarny, dostatecznie trwały możemy zaliczyć:

czerń formalinową FF (B) *
 czerń formalinową G M (B) *

którą po wyfarbowaniu i wypłukaniu utrwalamy formaliną, biorąc 3% formaliny technicznej w kapieli 60° C. przez 20 minut, poruszając i przeciągając przędę. W tensam sposób farbujemy i utrwalamy: czerń karbidową E R (P) **
 czerń karbidową E (P)
 czerń krezolynową FF eks. (B)
 czerń Dazo 2070 (B)
 czerń Meta 2070.

Barwniki bezpośrednie po utrwaleniu siarczanem miedzi ewentualnie siarczanem miedzi i dwuchromianem potasu tracą na czystości koloru i trzeba to brać pod uwagę przy farbowaniu i wzorowaniu.

Barwniki bezpośrednie (B) pod nazwą „heljonowych” odznaczają się dobrą trwałością na światło, a przy umiarkowanej temperaturze także na pranie. Trwałość na pranie można podnieść przez traktowanie w ciągu 15 minut solą kuchenną i kwasem octowym, biorąc 10% roztwór soli. Do tejże grupy co „heljony” należą „chlorantyny” (P), niektóre z nich odznaczają się znaczną trwałością na światło.

W tym wypadku, gdy stosowanie barwników bezpośrednich, utrwalonych siarczanem miedzi, dwuchromianem potasu i kwasem octowym, lub formaliną napotyka na pewne trudności miejscowe, a wymaganie trwałości na pranie nie jest zbyt wygórowane, możemy z powodzeniem zastosować barwniki „heljonowe” lub „chlorantyny”, utrwalając je na pranie solą z dodatkiem kwasu octowego, jak już wyżej podałam.

(c. d. n.).

Komunikaty.

Izba Rzemieślnicza komunikuje, że prace przedłożone do egzaminu kwalifikacyjnego mogą być równocześnie ocenione i przyjęte przez Komisję dla egzaminu mistrzowskiego.

Wyczerpujące wiadomości odnoszące się do egzaminu kwalifikacyjnego, znajdują się w nr. 24. i 31. „Infomatora”.

Zarząd Stow. Absolwentek w dalszym ciągu ułatwia wszelkie sprawy członkiń, dotyczące się czy to anulacji czy też rozłożenia na raty zaległości.

Członkinie, które jeszcze nie przysłały do Zarządu wypełnionych deklaracji, prosimy o przesłanie tychże do dnia 25. czerwca 1935 r. Dla ułatwienia przesyłamy ponownie formularze deklaracji.

Przesłane z poprzednim numerem „Infomatora” wykazy zaległości, liczą się do końca grudnia 1934 roku.

Prosimy Szanowne Koleżanki o podawanie każdorazowej zmiany adresu, oraz zmiany nazwiska.

Wiadomości koleżeńskie.

P. Jadwiga Rzepkówna, absolwentka z 1927 r. przeprowadziła kilka-miesięczny kurs gospodarstwa domowego w Świątnikach pod Krakowem.

P. Janina z Kochańskich-Kruczowa absolwentka z 1927 r. przeprowadziła kilka-miesięczny kurs hotelarski w Ustroniu na Śląsku Cieszyńskim.

Redakcja prostuje pomyłkę adresów i nazwisk: p. Zofja Czerny-Biernatowa, Warszawa, Mianowskiiego 9; p. Wanda Szarska, a nie Starska; p. Aniela Tatarczuch, a nie Tatarczuk.

W spisie podanym w numerze 31. została przeoczona długoletnia nasza członkini p. Władysława Jarzebińska. — Tarnowskie Góry — Opolska 7, m. 3.

Donosząc o zawarciu związków małżeńskich naszych koleżanek, Redakcja i Zarząd imieniem stowarzyszonych koleżanek składa serdeczne życzenia na nowej drodze życia: p. Marji z Janiszewskich-Sobolewskiej, p. Zofji z Siodłaków-Balarowej, i p. Blumie Holzman-Scharfowej.

Małej Haneczce Czuprykównej urodzonej 23. II. 1935 r. zasyłamy życzenia, by rosła zdrowo i prędko, i mogła w niedługim czasie osobiście zjawić się ze swą mamusią, na zebraniu towarzyskiem w czasie Zjazdu.

